

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

Una buona occasione.

This is the author's manuscript

Original Citation:

Availability:

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/146442> since

Terms of use:

Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.

(Article begins on next page)

Università degli Studi di Torino
Dipartimento di Management
Sezione di Scienze Mercatologiche

Con la collaborazione di

Lo spreco come risorsa: strategie e tecnologie per la riduzione delle eccedenze e dello spreco nella filiera alimentare

Una buona occasione
Prof. Erica Varese
Dipartimento di Management
Università degli Studi di Torino

Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Con la collaborazione di

TAI
aicoq
CONFINDUSTRIA VENEZIA
ACCREDIA
Scuola di Management ed Economia

Università degli Studi di Torino
Dipartimento di Management
Sezione di Scienze Mercatologiche

Con la collaborazione di

Il progetto

- Il principio: prevenire è necessario quanto donare**
 - Incidere sulle cause che contribuiscono a formare l'eccedenza per limitare la quantità complessiva delle eccedenze.
- Il cuore: l'ingannevole mito della scadenza**
 - Una delle cause più importanti delle eccedenze alimentari risiede nel modo sbagliato con cui vengono interpretate e utilizzate le date di durabilità.
- La contingenza: la crisi come opportunità di ripensamento**
 - I cittadini devono essere anche consapevoli di avere doveri e responsabilità: devono, quindi, farsi carico di evitare le conseguenze ambientali, etiche e sociali dello spreco.

LOVE FOOD NOT WASTE
PLEASE TAKE ONLY WHAT YOU NEED

Prof. Erica Varese
Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management ed Economia

Università degli Studi di Torino
Dipartimento di Management
Sezione di Scienze Mercatologiche

Con la collaborazione di

I promotori

- Regione Piemonte
Settore "Tutela dei cittadini e dei consumatori"
- Regione Valle d'Aosta
Struttura "Strutture ricettive e commercio"
- Ministero dello Sviluppo Economico

Prof. Erica Varese
Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management ed Economia

Università degli Studi di Torino
Dipartimento di Management
Sezione di Scienze Mercatologiche

Con la collaborazione di

I partner

UniTO

- Dipartimento di Economia
- Dipartimento di Management
- Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari
- Dipartimento di ESOMAS

Prof. Erica Varese
Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management ed Economia

Università degli Studi di Torino
Dipartimento di Management
Sezione di Scienze Mercatologiche

Con la collaborazione di

Articolazione del progetto e competenze di UniTO

food

- buy it with thought
- cook it with care
- use less wheat & meat
- buy local foods
- serve just enough
- use what is left

don't waste it!

Dipartimento di Management:

- ha avuto il coordinamento scientifico del progetto;
- ha curato la parte relativa alla normativa della Ue e statale in materia di etichettatura dei prodotti alimentari;
- ha realizzato schede ed opuscoli informativi sulle scadenze e sulle informazioni riportate sulle etichette dei prodotti alimentari.

Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali:

- ha condotto analisi di laboratorio su un set di alimenti. Ciò ha permesso di tracciarne l'evoluzione lungo tutto il corso della loro vita commerciale.

Dipartimento di Economia:

- ha condotto l'indagine statistica sulle abitudini di acquisto e di consumo dei cittadini piemontesi e valdostani.

Dipartimento di ESOMAS:

- ha commentato gli esiti dell'indagine statistica.

Prof. Erica Varese
Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management ed Economia

Università degli Studi di Torino
Dipartimento di Management
Sezione di Scienze Mercatologiche

Con la collaborazione di

Portale web

Una Buona Occasione

Il progetto Lotta agli sprechi Focus date di scadenza Partecipa News Da non perdere

MAPPA ANTISPRECO CONTATTI TRANSLATOR

IL MITO DELLE DATE DI SCADENZA LA MAPPA DELLA LOTTA ALLA SPRECO GO Green intervista Tiziana Stuart sullo spreco alimentare

Il progetto;

- Lotta agli sprechi;
- Focus date di scadenza;

Partecipa;

- News;
- Da non perdere.

Prof. Erica Varese
Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management ed Economia

Lotta agli sprechi: Test "Tu sprechi?"

- Fai regolarmente la lista della spesa?
- Quando cucini, fai attenzione a non esagerare con le quantità?
- In frigo, metti davanti i cibi prossimi alla scadenza e dietro quelli appena acquistati?
- Metti sempre in freezer i cibi che con ogni probabilità non riuscirai a consumare a breve?
- Conosci ed esegui ricette i cui ingredienti sono avanzati e scarti alimentari?
- Acquisti preferibilmente prodotti freschi di stagione?
- Se in casa hai del cibo che rischia di andare a male e pensi di non riuscire a consumarlo, ne dai un po' ai vicini o ti organizzi per consumarlo convivialmente?
- Al ristorante ti porti via gli avanzati con il *doggy bag*?
- Usi il tuo naso, i tuoi occhi, la tua lingua, per verificare che gli alimenti in scadenza o scaduti siano effettivamente andati a male?
- Sai distinguere tra una vera data di scadenza e la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro"?

Norma Iscote, Workshop, 25 Methodology & Squandering, 2012, Torino P&V Courtesy

Università degli Studi di Torino
Dipartimento di Management
Sezione di Scienze Mercatologiche

Prof. Erica Varese
Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management ed Economia

Una Borsa Italiana

7

Focus date di scadenza

- Il significato;
- Indagine statistica;
- Analisi di laboratorio;
- Campagne promozionali.

Università degli Studi di Torino
Dipartimento di Management
Sezione di Scienze Mercatologiche

Prof. Erica Varese
Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management ed Economia

Una Borsa Italiana

8

Indagine statistica: alcuni risultati

Ha notato notato che alcuni prodotti confezionati riportano la dicitura "Da consumarsi entro ..." mentre altri quella "Da consumarsi preferibilmente entro ..."?

■ Si ■ No

Università degli Studi di Torino
Dipartimento di Management
Sezione di Scienze Mercatologiche

Prof. Erica Varese
Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management ed Economia

Una Borsa Italiana

9

Indagine statistica: alcuni risultati

"Da consumarsi entro ..." vuol dire che se il prodotto è consumato dopo la data ...

■ Potrebbe far male alla salute ■ Potrebbe aver perso valore nutritivo
■ Potrebbe aver perso il sapore o l'aroma ■ Altro...
■ Non so

Università degli Studi di Torino
Dipartimento di Management
Sezione di Scienze Mercatologiche

Prof. Erica Varese
Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management ed Economia

Una Borsa Italiana

10

Indagine statistica: alcuni risultati

"Da consumarsi preferibilmente entro ..." vuol dire che se il prodotto è consumato dopo la data ...

■ Potrebbe far male alla salute ■ Potrebbe aver perso valore nutritivo
■ Potrebbe aver perso il sapore o l'aroma ■ Altro...
■ Non so

Università degli Studi di Torino
Dipartimento di Management
Sezione di Scienze Mercatologiche

Prof. Erica Varese
Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management ed Economia

Una Borsa Italiana

11

Indagine statistica: alcuni risultati

Quando acquisti ha l'abitudine di controllare più confezioni dello stesso prodotto per scegliere quella che riporta la data più lontana?

■ Sempre ■ Spesso ■ Qualche volta ■ Mai

Università degli Studi di Torino
Dipartimento di Management
Sezione di Scienze Mercatologiche

Prof. Erica Varese
Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management ed Economia

Una Borsa Italiana

12

Con la collaborazione di

Opuscoli

tutti dicono
 «Io sì, io non Centro, io non spreco, non butto mica il cibo sul ...»
 MA ALLORA COME FAI
 ogni famiglia italiana, in un anno, butta nella
 spazzatura 119 kg di cibo ancora commestibile?

Una delle cause è sicuramente la scarsa conoscenza del significato
 della data di scadenza. Per esempio, consideriamo questi due prodotti di
 cui tutti hanno sentito parlare: il latte e la pasta.

LA DATA DI SCADENZA DEL LATTE
 La data di scadenza del latte indica il periodo di tempo durante il quale
 il latte può essere conservato in frigorifero. Dopo questa data, il latte
 può ancora essere consumato, ma con un rischio maggiore di
 deterioramento.

LA DATA DI SCADENZA DELLA PASTA
 La data di scadenza della pasta indica il periodo di tempo durante il quale
 la pasta può essere conservata in un luogo asciutto e fresco. Dopo questa
 data, la pasta può ancora essere consumata, ma con un rischio maggiore
 di deterioramento.

Ma che il 17% dei consumatori lo legge lo conferma con la data di scadenza
 più lontana associata sempre al grado di deterioramento (vedi 2).

Tuttavia, non bisogna perdersi d'animo: dalle statistiche è dato che meno buona
 l'informazione è, più i consumatori sono disposti a consumare il prodotto. In altre parole,
 più informazioni si hanno, più si è disposti a consumare il prodotto. In altre parole,
 più informazioni si hanno, più si è disposti a consumare il prodotto.

Per evitare che il cibo mangiato in modo sicuro venga sprecato, si consiglia
 di prodotti alimentari con la data di scadenza più vicina alla data di scadenza.

**Studia questa buona occasione!
 Risparmia e contribuisci alla lotta contro gli sprechi alimentari.**

Università degli Studi di Torino
 Dipartimento di Management
 Sezione di Scienze Mercatologiche

Prof. Erica Varese
 Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management
 ed Economia

UNA BUONA OCCASIONE

Con la collaborazione di

Alcuni opuscoli

**Una buona occasione:
 impariamo a leggere
 l'etichettatura dei prodotti alimentari**

**Una buona occasione:
 impariamo a leggere
 l'etichettatura dei prodotti alimentari**

**Una buona occasione:
 impariamo a leggere
 l'etichettatura dei prodotti alimentari**

**Una buona occasione:
 impariamo a leggere
 l'etichettatura dei prodotti alimentari**

Università degli Studi di Torino
 Dipartimento di Management
 Sezione di Scienze Mercatologiche

Prof. Erica Varese
 Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management
 ed Economia

UNA BUONA OCCASIONE

Con la collaborazione di

Partecipa

Sprechi privati e pubbliche virtù

- Hai avuto un'idea che ti ha consentito di sprecare di meno o hai visto qualcuno che l'ha avuta e che a tuo giudizio andrebbe imitato?
- Ti sei comportato in modo maldestro o sei stato testimone di un comportamento altrui che ha dato origine a un inutile spreco di cibo?



Università degli Studi di Torino
 Dipartimento di Management
 Sezione di Scienze Mercatologiche

Prof. Erica Varese
 Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management
 ed Economia

UNA BUONA OCCASIONE

Con la collaborazione di

News

MAPPA ANTISPRECO CONTATTO TRANSLATTO

Una Buona Occasione

il progetto Lotta agli sprechi Focus date di scadenza Partecipa News Da non perdere

News e news

News

Cresce l'interesse del mondo scientifico nei confronti del tema degli sprechi alimentari e contemporaneamente crescono anche le possibilità di discussione e di approfondimento intorno a questo argomento.

A questo proposito vi segnaliamo due interessanti iniziative:

- Il 28 marzo 2014 si terrà a Venezia Mestre il convegno "Da spreco come risorsa: strategie e tecnologie per la riduzione delle eccedenze e dello spreco alimentare". L'incontro, organizzato dal professorato che quotidianamente opera nella filiera alimentare, è rivolto principalmente a medici, chirurghi, medici veterinari e biologi. All'appuntamento parteciperà anche la professoressa Erica Varese (Università di Torino), partner del progetto "Una Buona Occasione".
- CONVEGNO 28 MARZO - LO SPRECO COME RISORSA

Il 1° aprile 2014 avrà luogo a Torino il seminario "Sprechi alimentari: quali conseguenze sull'ambiente". L'appuntamento, proposto dalla Camera di commercio di Torino in collaborazione con il suo Laboratorio Chimico, mira a indicare quali sono le scelte più opportune ed i comportamenti più efficaci per arginare il problema.

Durante l'incontro il professor Vincenzo Gerbi (Università di Torino), partner del progetto "Una Buona Occasione", ne illustrerà il fine e le iniziative.

Università degli Studi di Torino
 Dipartimento di Management
 Sezione di Scienze Mercatologiche

Prof. Erica Varese
 Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management
 ed Economia

UNA BUONA OCCASIONE

Con la collaborazione di

News

- Ricette slow food;
- Film cinemambiente;
- Libri;
- Manifesti;
- Best-practices



Università degli Studi di Torino
 Dipartimento di Management
 Sezione di Scienze Mercatologiche

Prof. Erica Varese
 Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management
 ed Economia

UNA BUONA OCCASIONE

Con la collaborazione di

News





Università degli Studi di Torino
 Dipartimento di Management
 Sezione di Scienze Mercatologiche

Prof. Erica Varese
 Venezia Mestre, 28 marzo 2014

Scuola di Management
 ed Economia

UNA BUONA OCCASIONE


 Con la collaborazione di 

una buona occasione...

per **non sprecare il cibo...** per
rispettare il mondo... per essere
 consapevole delle proprie scelte...


per **risparmiare denaro...** per produrre
 meno rifiuti... per pensare al **valore**
del cibo... per consumare
 meno acqua... per **inquinare meno...**


per sentirci **parte di una**
comunità...

per...chè in fin dei conti dipende da noi


 Università degli Studi di Torino
 Dipartimento di Management
 Sezione di Scienze Manageriali

Prof. Erica Varese
 Venezia Mestre, 25 marzo 2014


 Scuola di Management
 ed Economia


 Vita Nuova

19


 Con la collaborazione di 

Grazie per l'attenzione!

erica.varese@unito.it


 Università degli Studi di Torino
 Dipartimento di Management
 Sezione di Scienze Manageriali

Prof. Erica Varese
 Venezia Mestre, 25 marzo 2014


 Scuola di Management
 ed Economia


 Vita Nuova

20